

Ikan layur (*Trichiurus savala*) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan.....	3
8 Penyimpanan.....	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan layur (*Trichiurus savala*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 November 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration, 1998.
8. Recommended Code of Practice Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.

Ikan layur (*Trichiurus savala*) beku –Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; bahan; bahan baku; bahan penolong dan peralatan; jenis dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan; pengemasan; pelabelan dan pemberian kode serta penyimpanan.

2 Acuan

SNI 01-6940.2-2002, *Ikan layur (Trichiurus savala sp) beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

Joint FAO/WHO Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

penanganan dan pengolahan Ikan layur beku

semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa Ikan layur beku

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan layur beku harus sesuai dengan SNI 01-6940.2-2002, *Ikan layur (Trichiurus savala sp) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di Unit Pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum. Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Ikan layur beku adalah sebagai berikut.

- Pisau.

- Timbangan.
- Bak penampungan.
- Keranjang plastik.
- Meja kerja.
- Pan pembeku
- Alat pembeku
- Alat lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Ikan layur beku harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

Potensi *hazard* : bakteri pathogen, mutu bahan baku kurang baik/segar, ukuran dan jenis tidak sesuai.

Tujuan : mendapatkan bahan baku yang bebas bakteri pathogen dan memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan jenis.

Petunjuk : bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutu bahan baku tersebut. Bahan baku kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu dingin maksimum 5°C dan selanjutnya disortir menurut mutu, jenis dan ukuran.

6.2 Penyiangan

Potensi *hazard* : bakteri pathogen dan dekomposisi.

Tujuan : mereduksi kontaminasi bakteri pada ikan untuk diproses lebih lanjut.

Petunjuk : bahan baku yang sesuai jenis dan ukuran disiangi/dibuang isi perutnya dengan cepat, cermat dan saniter dengan suhu dingin maksimum 5°C.

6.3 Pencucian

Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri pathogen dan kotoran yang menempel.

Tujuan : menghilangkan kotoran yang menempel dari tubuh ikan untuk diproses lebih lanjut.

Petunjuk : bahan baku ikan dicuci dengan hati-hati menggunakan air dingin dengan suhu maksimum 5°C.

6.4 Penyusunan

Potensi *hazard* : bentuk/susunan yang tidak rapi dan dekomposisi.

Tujuan : menyusun ikan dalam pan beku dengan rapih dan terhindar dari dekomposisi.

Petunjuk : ikan yang sudah dicuci dan ditimbang dengan timbangan terkalibrasi disusun berjajar dan rapih dalam pan pembeku yang telah dilapisi plastik dengan cepat, cermat dan saniter.

6.5 Pembekuan

Potensi *hazard* : kemunduran mutu dan kehilangan cairan (driploss).

Tujuan : membekukan produk hingga mencapai suhu pusat -18°C secara cepat dan tidak mengakibatkan pengeringan terhadap produk.

Petunjuk : ikan yang sudah disusun dalam pan pembekuan, dibekukan dalam alat pembeku (Freezer) hingga suhu pusat ikan mencapai maksimum -18°C secara cepat.

6.6 Pengepakan

Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri pathogen dan kesalahan label.

Tujuan : melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.

Petunjuk : ikan yang telah dilepaskan dari pan pembeku, kemudian dikemas dengan plastik dan dimasukkan dalam master karton secara cepat, cermat dan saniter.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk Ikan layur beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap kemasan produk ikan layur beku yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta dengan memberi keterangan untuk:

- jenis produk,
- berat bersih produk,
- nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana produk ini berasal,
- bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
- tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut diproduksi,
- tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa,
- hal lain yang dipersyaratkan.

8 Penyimpanan

Penyimpanan ikan layur beku harus dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimum -25°C dengan fluktuasi suhu $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id